REVUE DE VITICULTURE

PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

RAPPORT *fait par* M. Capus *au nom de la Commission d'Agriculture chargée d'examiner, pour avis, la proposition de loi N° 1774 tendant à compléter la loi du 6 mai 1919 relativement à la protection des appellations d'origine, présentée par* M. Capus *et plusieurs de ses collègues.*

Deux sortes de lois à distinguer dans la répression des fraudes sur les produits agricoles :

1° Lois sur la pureté des produits ;

2° Lois sur la sincérité des appellations d'origine.

I

Il faut considérer, dans une législation sur les fraudes, deux catégories de mesures : les unes sont relatives à la pureté des produits ; les autres concernent la sincérité des appellations d'origine.

Les premières s'appliquent indistinctement à tous les produits de même nature : les vins, les beurres, les fromages, etc...

Les secondes visent seulement certains produits qui tirent de leur origine une renommée particulière : ce sont des produits de choix et non de qualité ordinaire. Leur appellation d'origine fait supposer des caractères de finesse, qu'on s'est habitué à rencontrer dans les produits qui portent ce nom ; elle est pour eux un pavillon, une réclame, et l'acheteur s'attend à ce qu'elle soit une garantie.

Les mesures de la première catégorie ont surtout pour objet de protéger la santé du consommateur. Les autres tendent essentiellement à maintenir la supériorité de produits déterminés.

Les lois sur les fraudes se répartissent, d'ailleurs, en deux groupes, au point de vue chronologique. Le législateur s'est préoccupé d'abord d'assurer aux consommateurs des produits sains ; il n'a songé que plus tard à sauvegarder les produits renommés.

Son intervention, en ce qui concerne la pureté des produits, s'est manifestée de 1891 à 1905. Elle a abouti à l'élaboration d'un ensemble de dispositions tout à fait remarquables. On peut dire qu'aucun pays n'a, à cet égard, une législation comparable à celle de la France. Cette législation a assaini le marché et opéré

un véritable redressement, notamment pour les vins, qui étaient devenus une marchandise discréditée. La protection des appellations d'origine n'est venue qu'en second lieu. Elle n'était cependant pas moins nécessaire, car il importait de ne pas laisser compromettre les qualités remarquables de certains produits. Or, de tout temps, il y a eu des fraudes sur les appellations d'origine; de tout temps, des produits médiocres ont cherché à se parer des appellations célèbres.

Ces appellations ne concernent, avons-nous dit, que des produits de choix. Les produits ordinaires, qui n'ont pas de caractère spécial, se vendent sans appellation d'origine, ou avec des appellations très larges : vins d'Algérie, vins du Midi, vins du Centre. Mais, même dans ces grandes régions, dès qu'un produit présente quelques caractères particuliers qui le font rechercher, aussitôt il prend une appellation d'origine : ainsi dans le Midi, les Vins des Corbières, du Minervois...

II

Usages de production et usages géographiques.

Rôle primordial des usages de production — ce sont eux qui sont à la base de l'appellation d'origine — et des usages géographiques, relatifs à l'extension de cette appellation.

Que représente une appellation d'origine ? — A la fois une région et des facteurs de production.

Il en est ainsi, par exemple, en ce qui concerne le vin.

En effet, les caractères particuliers d'un vin sont dus à trois facteurs naturels : 1° l'encépagement; 2° le sol; 3° le climat. On peut confondre sous le nom de « terroir » l'ensemble des caractères qui sont dus au sol, à son exposition et au climat qui y règne. En réalité, les qualités — ne disons pas du vin, mais de la vendange qui fournira ce vin — sont dues au végétal qui l'a produite, et aux conditions de milieu dans lequel ce végétal s'est développé.

Il nous paraît nécessaire de rappeler ici quelques notions sur les différences que les cépages peuvent présenter entre eux.

Le genre botanique Vigne (*Vitis*) comprend plusieurs « espèces », dont l'une originaire d'Europe, s'appelle « Vigne Européenne ». L'espèce européenne renferme un très grand nombre de « variétés », un millier environ. Les groupes d'individus végétaux que nous appelons en France « cépages » sont des variétés de l'espèce européenne.

Ces variétés, comme toutes les variétés végétales, se distinguent les unes des autres par des formes, des aptitudes et des propriétés différentes. Toutes donnent des fruits propres à faire du vin de bon goût, mais à cet égard elles présentent des différences entre elles. Parmi les cépages adaptés à une même région, c'est-à-dire pouvant y végéter et y mûrir, les uns donnent des raisins susceptibles de fournir des vins d'une extrême finesse ; d'autres des raisins dont le vin sera de moindre qualité.

Dès qu'il s'agit d'apprécier la qualité d'un produit végétal, la notion de variété doit intervenir.

Qu'on nous permette de citer un auteur qui a été un des plus savants obser-

vateurs et dont les travaux font autorité en viticulture : M. Jules Guyot. Dans son traité sur la culture de la vigne, il écrit :

« Les espèces et les variétés ont des qualités et des caractères essentiels et « distinctifs qu'elles conservent dans tous les terrains, sous tous les climats « et à toutes les expositions. L'exposition, le terrain et surtout le climat les « enrichissent ou les appauvrissent, soit dans leur végétation, soit dans leurs « produits ; mais les conditions extérieures ne les transforment pas les unes « dans les autres, et surtout n'intervertissent pas leur ordre de superposition. « Le chou quintal ne deviendra nulle part le chou de Milan, et nulle part, il « ne lui sera supérieur. Nulle part, on ne verra la betterave à vache devenir « betterave à sucre, le melon brodé se transformer en cantaloup et la poire « de livre en beurré.

« Il en est exactement de même pour les variétés de raisin ; jamais le muscat « ne deviendra cabernet, jamais le cabernet ne deviendra pineau, jamais le « pineau ne deviendra gamai, jamais le gamai ne deviendra chasselas. »

Il dit encore :

« Plantez Château-Laffitte en gamai ou en gouais, et vous aurez un vin dé- « testable ; substituez ces mêmes cépages aux vieilles souches de Clos-Vougeot, « et vous aurez du vin à cinquante francs la pièce. »

Puis :

« Le cépage est donc la base principale et essentielle du vignoble. »

Olivier de Serre disait aussi, trois siècles plus tôt :

« Le génie du vin est dans le cépage. »

Ainsi, dans le même terroir, c'est-à-dire sous le même climat, sur le même sol, à la même exposition, avec la même culture, c'est-à-dire toutes les autres conditions étant semblables, deux cépages différents peuvent fournir des vins de qualité bien inégale.

Encore, n'avons-nous comparé jusqu'ici que des cépages de la variété européenne. Mais il existe plusieurs espèces originaires d'Amérique, ayant une rusticité que ne possède pas l'espèce européenne, dont les fruits donnent des vins imbuvables ou très inférieurs. Pour obtenir des individus participant à la fois de la rusticité des espèces américaines et des qualités de l'espèce européenne, on a croisé des cépages de l'espèce européenne avec des cépages des espèces américaines. Dans les produits qui résultent de cette opération, appelés « hybrides franco-américains », les caractères ancestraux ne se sont pas additionnés intégralement ; l'idéal cherché n'a pas été atteint. Les hybrides ont certains caractères de rusticité du type américain, sans les avoir tous, et quelques-uns d'entre eux ont perdu le goût désagréable du type américain, mais sans avoir acquis la finesse des cépages français, et les meilleurs d'entre eux sont au niveau des espèces françaises communes.

Les observations de Jules Guyot se trouvent donc renforcées, si l'on compare, dans le même terroir, des vins d'hybrides avec des vins de cépages fins.

En résumé, il est dans les usages constants qu'un vin fin soit obtenu, grâce à un ou plusieurs cépages déterminés.

Reportons-nous d'ailleurs à l'époque où l'on discutait la loi du 6 mai 1919. Qu'on eût demandé alors à n'importe quel viticulteur, à n'importe quel négociant : Est-il dans les usages que l'on obtienne du vin de Sauternes avec d'autres cépages que le sémillon, le sauvignon, la muscadelle ? On aurait répondu non et on aurait qualifié de déloyale toute pratique consistant à vendre sous le nom de Sauternes du vin obtenu avec d'autres cépages.

Les autres facteurs de la qualité d'un vin sont le climat et le sol.

On conçoit le rôle que joue le climat sur la valeur d'un produit végétal. Nous n'y insistons pas, d'autant que jamais la région géographique désignée sous le nom d'une appellation ne s'étend sous plusieurs climats.

Il n'en est pas de même en ce qui concerne le sol et l'exposition.

Toutes les autres conditions étant égales, un même cépage ne donnera pas, dans un terrain où domine l'argile, des vins de même valeur que dans celui où domine la silice. Chacun des éléments qui composent le sol agit d'une façon particulière sur les caractères de la vendange.

C'est un fait que la grande finesse des produits est liée à la présence de la silice, sous forme de grave dans le sol. C'est un fait que le calcaire a la propriété de rendre les vins corsés.

Même dans une commune où s'obtiennent de grands vins, tous les terrains ne sont pas aptes à fournir ces grands vins.

On peut trouver dans le territoire administratif d'une commune voisine d'un cours d'eau à la fois des terrains de côtes favorables à la vigne, et des terrains bas et humides où la vendange ne saurait acquérir la même finesse.

Sans doute, les sols consacrés à la production d'un vin renommé n'ont pas la composition agrologique rigoureusement identique ; mais ils ont des « dominantes » de silice ou de calcaire, et tout viticulteur du lieu saura les distinguer des sols étrangers à l'appellation, et qui ne la méritent pas.

D'une façon générale, les sols à vins fins sont plus secs et ne donnent que de faibles rendements.

L'exposition, enfin, joue un rôle dans la production du vin, mais surtout dans les régions du centre et de l'est, moins propices à la maturité de la vigne. Il peut arriver, sous ces climats, qu'une commune portant une appellation renommée possède des côtes exposées au midi, favorables à la vigne, où siègent les vignobles fins, et des coteaux exposés au nord, où la vigne ne pourra acquérir le même point de maturité, et par conséquent donner des produits d'une même finesse.

Dans les régions du sud-ouest et du midi, l'exposition est loin de jouer le même rôle, et l'on y trouve des vignobles renommés exposés au nord-est ou au nord-ouest.

Ainsi, les conditions du cépage et les conditions du milieu concourent également à l'obtention du vin fin. Qu'un groupe de ces conditions vienne à manquer, et le vin n'aura plus les mêmes caractères.

Nous sommes par suite amenés à cette double conclusion :

1° Dans toute appellation célèbre, l'assiette du vignoble où s'obtient la marque ne cadre pas avec le territoire administratif de la commune ou de la ré-

gion qui donne son nom à l'appellation. Cette assiette ou aire de production se caractérise nettement par la nature des sols et, dans certains pays, par l'exposition.

On conçoit très bien que les jugements qui devront déterminer cette aire de production, sinon par la géographie administrative, du moins par la géographie physique, n'auront pas à bannir, à l'intérieur d'un domaine, telle parcelle de terrain qui pourrait se différencier des voisines par sa composition agrologique, sans que l'ensemble du vin puisse s'en ressentir sensiblement.

Il ne s'agit pas non plus de condamner les plantations nouvelles qui, depuis la loi de 1919, ont pu être effectuées à l'intérieur du périmètre de l'aire de production qui a formé le vignoble renommé.

Nous le répétons : l'aire de production, c'est l'ensemble des sols qui, par leur nature et leur exposition, ont produit le vignoble de vins fins ou sont susceptibles de le produire.

2° A l'intérieur de cette aire de production, certains cépages sont seuls aptes à la production du vin renommé.

Nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire dans les jugements, du moins dans la plupart des cas, de déterminer des méthodes de culture traditionnelles.

Certaines pratiques culturales sont bien de nature à diminuer la qualité du vin, et par suite, à lui enlever tels de ses caractères qui ont mérité l'appellation célèbre : la taille excessive, l'excès de fumures azotées, les irrigations trop abondantes; mais ces pratiques agissent toujours en diminuant le degré du vin ; si elles ont été poussées au point de devenir nuisibles à la qualité du vin et d'en dénaturer ainsi le caractère, le degré alcoolique du vin sera notablement abaissé. Ce degré évidemment varie selon les années ; mais pour toute appellation célèbre, il y a un degré minimum au-dessous duquel le vin ne descend jamais si la vigne est bien cultivée (1).

Un vin du Beaujolais n'a pas le même degré qu'un vin du Médoc ou de Corbières.

Nous pensons que les jugements devront fixer ce degré minimum pour toutes les appellations. Ainsi, sans avoir besoin de déterminer les conditions traditionnelles de la culture, on laissera une marge au progrès en assurant les garanties que des modifications culturales ne dénatureront pas les caractères essentiels du vin.

Nous devons dire que dans certaines régions comme celle de Sauternes, une condition culturale est essentielle au maintien des caractères du vin : c'est la

(1) En vue de déterminer les conditions d'application des décrets du 19 août 1921 et du 15 août 1925 en ce qui concerne l'indication du titre alcoolique des vins, une Commission a été constituée par un arrêté du Ministre de l'Agriculture du 17 novembre 1925, composée des représentants de la propriété et du commerce. Il s'agissait de savoir dans quelles conditions l'emploi d'une appellation d'origine ou d'un nom de crû devait dispenser de l'indication du titre alcoolique. Cette commission adopta la résolution suivante : « Provisoirement et jusqu'au vote de la proposition de loi déposée par M. Capus, qui précisera les droits aux appellations d'origine, seront dispensés de l'indication du degré les vins vendus avec appellation régionale d'origine, pourvu que ces vins titrent au moins 9° d'alcool. »

Dans les conclusions qui ont été adoptées par cette Commission, on voit donc que les représentants de la Propriété et du Commerce s'attendent à ce que les jugements qui interviendront, conformément à la proposition de loi que j'ai présentée, indiqueront un degré minimum pour chaque appellation.

cueillette opérée à plusieurs reprises, au fur et à mesure que les grains sont atteints par la Pourriture Noble.

Nous laissons de côté le facteur vinification, car il est indépendant des conditions naturelles, par conséquent de l'origine, et ne suffit pas, à lui seul, à suppléer au caractère que donnent le végétal et le milieu.

Depuis la loi de 1919, il est arrivé, dans certains vignobles blancs renommés, que pour profiter de l'appellation, certains viticulteurs ont planté des cépages rouges à grand rendement, qu'ils vinifient en blanc. Dans l'état actuel de la jurisprudence, ces vins blancs peuvent prétendre à l'appellation célèbre, bien qu'ils n'aient en rien les caractères des vins qui lui ont donné naissance.

Il est hors de doute qu'il y a là, du point de vue moral, une fraude véritable que la loi de 1919 ne permet pas de punir, et qui est contraire aux usages de production : le vignoble primitif était composé de cépages blancs ; on a donc contrevenu aux usages relatifs à l'encépagement, en y substituant des cépages rouges, et on a contrevenu aux usages de production en faisant un vin blanc avec des cépages rouges (1).

Le facteur vinification peut être parfait partout : c'est un facteur industriel. Ainsi, la vinification d'un cépage ordinaire dans une région de vins ordinaires, comme dans le Midi, peut être impeccable — et il est fréquent qu'il en soit ainsi, — mais le vin n'en restera pas moins du vin courant.

Il n'y a qu'un certain nombre de cas où, aux conditions dues aux cépages et au milieu, s'ajoute une vinification spéciale (Banyuls, Sauternes, etc...). Dans ces cas, il faudra prendre en considération la vinification, puisqu'elle est, non pas la condition unique, mais une des conditions essentielles de la finesse du produit.

On voit donc, par ces diverses considérations, que les usages de production qui devront être fixés dans le jugement déterminant les droits à l'appellation, seront très variables, selon les régions, et selon la nature du vin. Les tribunaux devront, pour les recueillir, faire appel à des experts. Les Syndicats qui les forment dans la plupart des régions à appellation célèbre, en vue de défendre la loyauté de cette appellation, et qui, certainement, interviendront dans les procès, pourront fournir aux tribunaux des documents précieux pour la détermination des usages de production.

Une appellation d'origine correspond donc, comme nous le disions, à la fois à une région et à des usages de production.

Pour les vins, ces usages concernent les cépages et le « terroir ».

La réunion de ces divers éléments est indispensable pour que le produit présente les qualités qui ont fait la réputation de l'appellation.

On doit même aller plus loin et reconnaître que ce sont les usages de production qui ont généralement constitué la région et donné naissance à l'appellation.

Par exemple, ce sont les usages suivis pour la production du Sauternes qui,

(1) Il y a dans l'Est de la France des régions où on obtient un vin gris ou rose avec des cépages rouges vinifiés en blanc. Mais dans ces régions, cette pratique fait partie des usages traditionnels et ont servi justement à constituer la marque.

en assurant à ce vin des qualités particulières, ont créé cette appellation et déterminé la région à laquelle elle s'applique. Sans eux, ni l'appellation, ni la région de Sauternes n'auraient existé.

Du reste, le périmètre dans lequel s'obtient un produit célèbre s'arrête rarement aux limites administratives d'une commune. La production remarquable a commencé dans un ou plusieurs endroits isolés ; peu à peu, elle a été imitée dans les localités voisines ayant des sols de même nature, les mêmes expositions, le même climat, jusqu'au point où ces conditions de sol, d'exposition et de climat ne se sont plus rencontrées. Il s'est ainsi formé une région, mais cette région ne porte pas toujours un nom géographique, comme la Bourgogne, ou le Médoc. Souvent, elle n'a pas de nom agricole.

Alors, c'est un lieu-dit, c'est une commune qui a servi d'étendard à la région et lui a donné son nom ; cela parce que la production célèbre y a débuté et qu'elle en a surtout tiré sa réputation. Ainsi, il ne paraît pas contestable que la région de Sauternes ait dû son nom au fait que le plus célèbre de ses crus, Château d'Yquem, est situé dans la commune de Sauternes.

Cette désignation de la région par le nom d'une de ses communes a été acceptée par les producteurs et par les négociants ; elle a été consacrée par des usages locaux, loyaux et constants.

C'est la preuve qu'il y a deux sortes d'usages, également respectables, également décisifs, également nécessaires à la protection de la marque. Les uns sont relatifs à l'obtention du produit renommé, les autres sont relatifs à la désignation géographique de la région de production.

Ces deux groupes d'usages peuvent se séparer par l'analyse et la réflexion ; ils ne sont pas séparés dans la réalité ; ils ne peuvent pas se séparer pour la protection de la marque.

Les premiers, les usages relatifs à la création du produit, forment la base des seconds : les usages relatifs à son appellation. C'est parce qu'il y a des usages relatifs à l'obtention de la marque qu'il y a des usages relatifs à son appellation.

Que les premiers n'existent pas ou disparaissent, tout le système s'effondre.

Là où il n'y a pas d'usages relatifs à l'obtention de la marque, il n'y a pas non plus d'usages relatifs à sa désignation. Les uns appellent et déterminent les autres. Que la production spéciale célèbre n'existe pas et il n'existera pas d'appellation.

Par conséquent, une législation protectrice des appellations devra considérer, tout ensemble, les usages relatifs à l'obtention du produit et les usages relatifs à sa désignation.

Considérer les seconds à l'exclusion des autres, ce serait se livrer à une œuvre artificielle, sans fondement, arbitraire, car on séparerait des ordres de fait qui ne sont pas séparés dans la réalité.

(*A suivre.*) J. CAPUS.

Production, stocks et consommation des vins en 1925-1926.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1925	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1926	
		1926	1925	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	541.847	55.246	50.670	185.523	372.947
Aisne	22.155	71.015	70.035	26.065	479.387
Allier	337.608	56.844	51.248	122.316	629.501
Alpes (Basses-)	69.129	5.225	5.423	5.663	66.638
Alpes (Hautes-)	43.638	12.138	7.749	8.763	113.382
Alpes-Maritimes	90.819	60.295	57.444	15.294	657.732
Ardèche	803.419	35.073	30.777	478.210	315.622
Ardennes	»	33.945	39.650	»	234.363
Ariège	73.205	10.887	11.583	13.727	161.720
Aube	72.023	67.387	57.967	64.653	480.999
Aude	7.193 699	106.677	144.628	6.645.374	638.303
Aveyron	340.729	24.094	22.286	91.834	427.278
Bouches-du-Rhône	1.236.853	133.367	127.113	951.098	1.170.864
Calvados	»	47 173	46.493	»	167.627
Cantal	2 451	28.680	25.284	765	317.461
Charente	808.635	37.429	30.040	495.889	397.667
Charente-Inférieure	1.351.983	51.720	61.492	920.529	478.337
Cher	247.267	50.508	42.298	65.625	412.985
Corrèze	78.824	26.570	25.681	24.754	288.257
Côte-d'Or	375.185	460.370	545.504	214.192	679.955
Côtes-du-Nord	»	33.685	29.214	»	179.961
Creuse	»	37.742	27.062	»	379.870
Dordogne	1.104.044	45.651	47.672	678.338	449.039
Doubs	6.680	61.089	63.647	939	558.061
Drôme	458.772	28.242	30.139	187.451	200.194
Eure	»	23.137	22.768	5	150.008
Eure-et-Loir	2.527	60.463	44.595	879	318.233
Finistère	»	92.777	91.672	»	666.107
Gard	4.089.640	94.444	100.597	3.544 881	662.279
Garonne (Haute-)	500.854	50.306	43.119	233.430	581.930
Gers	1.172.929	45.675	46.579	887.820	157.633
Gironde	5.157.874	1.604.720	1.620.464	4.452.931	2.089.040
Hérault	14.379.003	471.795	553.499	13.395.780	974.346
Ille-et-Vilaine	»	42 702	42.021	11	207.920
Indre	323.768	24.982	24.223	92.004	320.919
Indre-et-Loire	980.739	93.376	76.638	542.129	579.715
Isère	706.463	81.887	73.975	230.245	750.270
Jura	138.939	54.873	52.309	46.042	378.964
Landes	353.245	26.668	22.061	167.405	312.843
Loir-et-Cher	911.912	68.112	51.203	426.016	349.118
Loire	487.082	168.943	153.242	190.882	1.393.869
Loire (Haute-)	31.747	57.816	48.047	3.197	552 975
Loire-Inférieure	1.042.572	100.946	102.111	466.589	1.067.403

Lot-et-Garonne	1.038.002	25.925	25.851	649.496	322.339
Lozère	29.065	5.382	6.696	4.770	99.632
Maine-et-Loire	1.011.300	130.819	178.633	575.071	700.049
Manche	»	21.094	21.084	»	57.469
Marne	206.012	1.116.203	1.104.338	190.758	1.237.981
Marne (Haute-)	29.970	51.036	52.262	4.933	390.585
Mayenne	1.378	15.291	13.837	582	57.017
Meurthe-et-Moselle	29.733	155.133	162.017	4.917	1.024.293
Meuse	5.913	50.399	50.554	1.143	457.975
Morbihan	3.490	37.510	30.691	964	190.738
Nièvre	119.311	62.594	43.203	44.033	456.666
Nord	»	240.589	245.436	»	1.021.831
Oise	»	57.202	60.365	»	414.384
Orne	»	15.258	11 690	»	65.031
Pas-de-Calais	»	90.840	98.403	»	450.054
Puy-de-Dôme	403.676	83.789	76.723	136.851	789.158
Pyrénées (Basses-)	200.453	59.280	57.169	93.848	558.972
Pyrénées (Hautes-)	91.268	17.440	18.529	13.965	227.913
Pyrénées-Orientales	3.912.174	98.723	103.280	3.630.195	693.098
Rhône	944.962	384.600	360.671	636.540	1.967.416
Saône (Haute-)	25.332	66.762	67.307	1.862	613.358
Saône-et-Loire	1.022.496	207.365	175.579	627.611	878.216
Sarthe	60.553	26.221	20.013	29.990	159.937
Savoie	297.646	30.123	32.427	106.448	320.792
Savoie (Haute-)	62.647	44.423	35.766	36.476	299.828
Direction de la Seine	»	1.423.362	1.424.714	»	6.749.953
Direction des droits d'entrée	»	877.925	843.368	»	3.490.176
Seine-Inférieure	»	198.455	198.925	»	905.638
Seine-et-Marne	6.390	93.475	93.355	495	640.860
Seine-et-Oise	2.727	224.886	198.886	470	1.358.746
Sèvres (Deux-)	160 423	36.903	35.173	49.567	373.362
Somme	»	40.051	42.320	»	305.464
Tarn	883.266	47.976	37.312	571.278	396.677
Tarn-et-Garonne	541.337	14.515	12.149	223.286	130.413
Var	2.382.147	88.879	51.973	1.990.589	585.089
Vaucluse	895.561	57.112	47.958	579.924	183.229
Vendée	812.334	25.560	32.092	213.611	283.607
Vienne	473.612	26.295	21.844	225 917	339.577
Vienne (Haute-)	2 870	73.423	65.025	330	601.019
Vosges	6.818	124.415	102.991	587	716.361
Yonne	319.374	58.753	53.247	153.113	345.273
Totaux pour la France	62.411.166	11.354.890	11.119.359	47.077.697	53.381.436
Alsace-Lorraine	355.917	327.375	316.953	158.136	1.277.684
Alger	6.155.576	260.840	217.214	5.705.012	»
Oran	4.789.172	453.051	26.617	4.389.964	»
Constantine	1.421.341	21.978	567.309	1.286.942	»
Territoires du Sud	26	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	12.366.115	735.869	811.140	11.381.918	»
Totaux	75.133.198	12.418.134	12.247.452	58.617.751	54.659.120

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommations des vins en fin de campagne 1926 (H. A.). — Les marchés vinicoles méridionaux (Aristide Cairel). — La récolte en Touraine et ses conséquences (Auguste Chauvigné). — Le vignoble bônois (E.).

Situation du marché, sorties, stocks et consommations des vins en fin de campagne 1926

La campagne viticole 1925-1926 se termine conformément à nos indications des mois derniers : non seulement elle ne laissera rien à la suivante, à part les vins de crus qui ne sont pas encore consommables, mais un prélèvement important a dû être fait, dès le mois de septembre, sur la récolte, à peine terminée, pour satisfaire aux besoins du commerce. La situation est donc plus qu'un départ de zéro et la pénurie de vendange, qui sera bientôt officiellement chiffrée, justifie une ascension des cours, que la réduction de consommation ne pourra pas « neutraliser ».

Les faibles stocks à la propriété, même dans les régions de grands crus, ressortent à l'examen du tableau que nous publions dans ce numéro, établi à l'aide des chiffres publiés au *Journal officiel* du 14 octobre. Ils expliquent aussi les très faibles sorties en vins de la récolte 1925, auxquelles il a fallu ajouter 1.546.000 hectolitres de vins et vendanges 1926 pour arriver au total réduit de 4.004.298 hectolitres (1.198.765 hectolitres de vins, 347.056 hectolitres de vendanges).

Voici les détails relatifs aux autres postes de ce bilan, désastreux pour notre production nationale, et qui ne sera malheureusement pas atténué par les chiffres qui seront à leur tour publiés pour le pain, le lait, le sucre, les fourrages, les fruits, etc... Les viticulteurs ont cependant fait de leur mieux pour préserver leur récolte, mais quand le temps est constamment défavorable, les plus instruits, les plus opiniâtres y perdent leur latin.

Aux sorties, avons-nous dit, seulement 2.158.477 hectolitres, contre 4.523.961 en septembre 1925. Au total, pourtant, 3.300.000 hectolitres d'excédent, pour les douze mois, par rapport à la campagne précédente. Il faut compter qu'au taux moyen mensuel de l'exercice, la viticulture française peut livrer 60.000.000 d'hectolitres de vin, en un an.

Pour la consommation, réduction sensible et déjà annoncée sur le mois-record précédent ; mais 4.530.738 hectolitres ont cependant acquitté les droits de circulation. On dit que l'espoir que ces droits seront réduits dès le 1er janvier (?) engage les parties à se réserver jusqu'à cette date. Mais les besoins des centres urbains restent élevés et le freinage ne se fera pas aussi brutal qu'on a pu le publier. Au total, pour les douze mois, 54.659.120 hectolitres, soit 4.300.000 hectolitres de plus que l'an dernier. Nouvelle preuve que la consommation totale (taxée et familiale additionnées) peut atteindre sans peine un minimum de 70 millions d'hectolitres de vin.

Les stocks du commerce ont été maintenus, à grand'peine, au taux de fin août : 12.400.00 hectolitres environ, soit près de 200.000 hectolitres de plus qu'en fin d'exercice 1924-1925.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.547	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056.414	4.118.457	4.252.330	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3.648.345	13.619.386	12.932.471
7. Avril.....	5.056.038	4.222.949	4.757.993	4.244.994	13.652.842	12.959 191
8. Mai.....	4.616.161	3.999.447	4.532.060	4.123.887	13.302.697	12.322.682
9. Juin.....	4.669.560	4.396.113	4.835.360	4.381.712	13.134.143	12.104.152
10. Juillet.....	4.504.839	4 592.057	4.832.164	4.402.088	12.871.289	12.051.507
11. Août.....	3.985.910	4.623.645	5.127.697	4.394.417	12.462.635	11.645.404
12. Septembre...	2.158.477	4.523.961	4.530.738	4.805.340	12.418.134	12.247.432
Totaux	58.617.751	55.349.122	54.659.120	50.357.721	12 418.134	12.247.452

La parole est aux consommateurs. Quelle attitude vont-ils prendre devant un accroissement des prix, inévitable d'abord parce que la viticulture et le commerce viennent d'être atteints par des majorations de taxes très sensibles ? La réduction des rendements, dont nous avons analysé les causes, oblige les producteurs à élever leurs prix ; la concurrence que se font les acheteurs, menacés de ne pouvoir se ravitailler au fur et à mesure des besoins, ou qui prévoient une hausse continue et qui veulent se garantir, agit dans le même sens. Le goût, l'affection qu'un nombre toujours croissant de clients affichent pour le vin, pour notre boissons nationale, ne s'opposeront-ils pas à des restrictions qu'on préfèrera faire porter sur d'autres articles? D'ailleurs il n'est malheureusement pas prouvé que les autres denrées n'augmenteront pas de prix dans une proportion encore plus grande que le vin.

Nous croyons à la hausse persistante des cours, avec des arrêts chaque fois que le commerce aura regarni ses stocks ; la difficulté restera, croyons-nous, d'alimenter jusqu'en septembre 1927, les toujours plus nombreux et fidèles consommateurs de vin.

H. A.

Les marchés vinicoles méridionaux

Sur tous les Marchés méridionaux, la situation économique vinicole continue à se maintenir très bonne, et les prix de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré en vins rouges logés, qui s'étaient affirmés voilà quelques jours, persistent sur leurs positions précédemment acquises ; il en est de même pour les rosés et les blancs qui obtiennent de 14 à 16 fr. 50 le degré.

Il ne fait aucun doute que les garanties essentielles de cette situation sont les demandes suivies d'offres et enfin d'achats réels de vin ; tant que la loi inéluctable de l'offre et de la demande joue son plein effet, elle régit le marché.

Jusqu'à présent, il a été permis de constater, et cela depuis le début de l'exercice viticole 1926-1927, qu'il existe un mouvement bien régulier de transactions quotidiennes ; elles se sont d'ailleurs amplifiées et le volume des affaires traitées a été très important durant plus d'une quinzaine sur les places du Midi.

Il ne faut nullement se dissimuler, à l'heure actuelle, que les Bourses vinicoles donnent des séances beaucoup moins fiévreuses, où à l'agitation du 24 septembre au 6 octobre succède un léger calme. Sans déjà vouloir admettre une incertitude marquée, il convient de reconnaître, et cela lorsque l'on suit attentivement les phases des marchés, que les commentaires vont leur train au sujet des prix de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré (en vins rouges), 14 à 15 fr. 50 (en vins rosés) et 15 à 16 fr. 50 (en vins blancs). Bon nombre de négociants de l'extérieur estiment que la hausse des prix, par trop précipitée, les a déconcertés, mais surtout désorientés ; nous comprenons qu'il est certes très décevant de croire et supposer acheter des caves logées aux taux de 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, et de s'apercevoir que la réalité des faits oblige à payer les prix de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré en vins rouges, de 10 degrés à 8 degrés et 7°7; notons toutefois que des transactions se sont opérées en petites caves (vins non logés) aux prix de 13 fr. 50 le degré.

La clientèle pense que l'on est allé trop rapidement vers les prix de 15 fr. le degré ; cependant, ne faut-il pas dessiller les yeux des négociants de l'extérieur qui se montrent sceptiques sur le rendement de la récolte. La plupart des négociants du Midi se sont efforcés d'avertir la clientèle de la diminution indéniable dans le rendement. Il est désormais prouvé que les quelques producteurs méridionaux ayant vendu leur récolte 1926 sur souches, seront loin de livrer les quantités vendues au commerce, ce qui explique d'ores et déjà que le déficit s'affirme pleinement.

La publication des déclarations de récolte réservera très probablement d'amères surprises à ceux qui escomptaient les prix de 10 à 11 fr. le degré; beaucoup seront désappointés des chiffres totaux de la production vinicole française et algérienne pour l'année 1926. Les « timorés » se rendront avant peu à l'évidence ; attendons avec patience, nous avancerons des chiffres avant peu.

Pour le moment, les préférences du commerce portent sur des qualités de vins de très bonne qualité moyenne, dont la teneur alcoolique varie depuis 8 degrés à 8°5 et 8 degrés 5 à 9 degrés ; les vins de 7 degrés à 7 degrés 5 font également l'objet d'une recherche très suivie ; malheureusement, les gammes de 7 à 8 degrés 5 sont beaucoup plus rares cette année.

Le négoce consent bien plus volontiers à payer 15 fr. 25 à 15 fr. 50 des vins de 7 à 8 degrés 5 et même 9 degrés que de payer 14 fr. 50 à 15 fr. le degré ses vins de 10 degrés à 12 degrés; ces dernières gammes de vin font ressortir des prix à l'hectolitre, lesquels semblent devoir effrayer le commerce ; il est évident qu'un vin de 8 degrés au taux de 15 fr. 50 le degré, représente moins de volume en capacité bancaire qu'un vin de 10 degrés au cours de 15 fr. le degré ; la différence de 26 francs par hectolitre peut permettre de vendre meilleur marché au consommateur.

Lorsque l'on revient en arrière, et à un an de date, il y a lieu de songer que les vins rouges en octobre 1925 atteignaient les prix de 7 à 7 fr. 50, à 9 fr. le degré, avec des ressources totales pour la France, et l'Algérie comprise, de 74.777.281 hectolitres.

Aux prix pratiqués de 1925, un négociant ayant acheté 1.000 hectolitres de vin 10 degrés au prix de 75 francs l'hectolitre, n'avait avancé en acompte du quart (en octobre 1925) que la somme de 18.750 francs, alors que, par contre, ce même négociant, achetant 1.000 hectolitres de vin (en octobre 1926) au prix de 150 francs l'hectos en 10 degrés, débourse en acompte du quart, la somme de 37.500 francs.

Les prix exigent une capacité bancaire beaucoup plus grandement étendue qu'en 1925 ; il n'y a donc rien de surprenant que le négoce restreigne un peu plus ses opérations d'approvisionnement ; l'on remarque que, seules, les Sociétés d'alimentation, les Coopératives, les Sociétés à débits multiples, ne limitent pas leurs achats ; bien au contraire, toutes ces puissantes Sociétés s'achalandent en stocks importants ; ne cachons pas à signaler que petit à petit, les Sociétés d'alimentation, Coopératives, Comptoirs directs de vente, absorberont le commerce de gros pour l'ultime raison que ces Sociétés se contentent d'un bénéfice minime sur le vin, et que cette boisson part directement de la production, ne subissant pas des changements successifs d'intermédiaires.

Depuis une huitaine, nous avons pu observer que la très grande généralité des viticulteurs du Midi ne mettaient pas la totalité de leurs caves à la vente, ils ne désirent réaliser la vente que d'une fraction ; cette sage précaution de la propriété laisse supposer que le négoce va se trouver largement déçu dans son espérance de croire acheter à des taux de prix bien plus bas que ceux pratiqués en ce moment ; la tactique de ne jeter sur les marchés vinicoles que des quantités strictement nécessaires au réapprovisionnement de la clientèle présente l'énorme avantage de ne pas avilir les prix.

A l'heure actuelle, en date du 13 octobre, après avoir subi indéniablement des phases de calme, les marchés ont tendance à se ressaisir, pour repartir vers une hausse ; voilà pourquoi, au marché de Montpellier du 12 octobre, des caves en vins de 8 degrés à 8°7 se sont traitées à 15 fr. 75 le degré, et des vins blancs « clairettes » se sont payés 210 francs l'hecto ; des offres de 17 à 17 fr. 50 en blanc ont été refusées, cette marchandise atteindra avant peu dans les 18 à 20 francs l'hecto ; les rosés obtiennent 16 à 16 fr. 50 le degré. On vient d'offrir 18 francs le degré pour des vins blancs d'une cave coopérative des environs de Mèze. Un vent de « folie » souffle »; s'arrêtera-t-il? Attendons pour juger.

ARISTIDE CAIREL.

La récolte en Touraine et ses conséquences

A l'heure actuelle la récolte des vins rouges est à peu près terminée en Touraine. Celle des raisins blancs ne commencera que vers le 20 au plus tôt. Celle-ci sera encore plus lamentable que celle des rouges parce que les pertes subies à l'origine sont presque totalement imputables aux gelées printanières du 4 au 6 mai.

On a dit ici très abondamment ce que sont les vendanges, les déceptions qu'elles ont apportées à tous, ou à peu près, depuis la cueillette jusqu'au jour du tirage des cuves, par des déficits de rendement de moûts anormaux.

Il est inutile d'y revenir : il semble préférable d'oublier la moyenne de 6 à 8 hectolitres à l'hectare que donneront les vins rouges de 1926 dans le Centre pour nous occuper de ce que sera ce maigre produit et pourquoi il sera ainsi.

Les trois mois et demi de sécheresse et de fortes chaleurs que la vigne a supportés ont relégué dans l'ombre les souvenirs d'un printemps froid et très humide qui a préparé les désastres de juin avec le Mildiou et la coulure. La gelée a fait le reste.

Mais si nos vignes au 20 mai avaient l'aspect de champs où le feu aurait passé, les chaleurs venant, la sève a préparé de nouveux bourgeons et des pampres abondants parmi lesquels se trouvaient les grappes florales échappées à la gelée, et surtout celles que la seconde pousse a fournies.

De là deux degrés d'avancement dans la marche normale de la végétation et, par suite, retard de quinze jours à trois semaines de maturité en fin de saison sur les rescapés du désastre.

Si on joint à cela l'arrêt presque total de la végétation pendant le mois de septembre du moins, on comprendra que, par cette raison nouvelle, la ma-

turité s'est trouvée retardée et même inégale, malgré un nombre considérable de calories emmagasinées dans le sol et dans la plante.

Est-ce à dire que les vins de cette année seront mal constitués ou inférieurs ? Ne nous hâtons pas de conclure et continuons à raisonner.

Par suite de cet état de choses on doit penser que la vendange très mûre en avance présentait un grain fané, au jus rare et à la pulpe épaisse et abondante, offrant une trop forte dose de tanin et d'extrait sec. Par contre les produits de la deuxième pousse comportaient un excès d'acidité qui ne pouvait que s'améliorer avec le temps.

Les vignerons avisés ont donc fait deux vendanges et attendu le plus tard possible pour prendre les derniers venus.

Ceux-là feront des vins supérieurs qui donneront de beaux degrés de 12 à 13 d'alcool, avec toutes les qualités nécessaires aux vins de choix. Pour les autres, qui représentent la plus forte partie de la récolte, les moûts récoltés trop tôt auront apporté à ceux trop mûrs l'acidité et le jus qui leur manquaient, et on peut affirmer que le résultat donnera une belle qualité moyenne devançant de beaucoup ceux de 1925.

Leur degré alcoolique sera réduit aux environs de 11 à 12 degrés et leur tenue ne manquera pas de flatter les palais délicats.

Les prix, hélas ! bien que sensiblement gonflés, ne combleront pas les pertes subies, ils seront certes lourds pour les consommateurs et éveilleront sans doute des surprises dans les esprits mal informés. Les quantités étant très réduites, le commerce paraît s'abstenir dans les régions les plus maltraitées. Les cours semblent cependant s'établir pour les vins rouges sans spécification de crus, sauf Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique, et les blancs courants à 600 francs.

On espère que Vouvray, Chinon et Bourgueil offriront de très beaux vins, dont les prix seront en conséquence, mais seront encore loin de rendre ses déboursés au propriétaire patient, qui, reste, quand même, confiant en sa vigne.

Auguste Chauvigné.

Le vignoble bônois

Les premières vignes plantées, greffées sur américains, dans la région de Bône, datent de 1900. De nombreux dépérissements s'accentuent chaque année, suivant porte-greffes et greffons ; en 1926, l'ensemble du vignoble marque un fléchissement dans la végétation.

Le renouvellement d'un certain nombre de vignobles s'impose ; les viticulteurs profitent de cette reconstitution pour s'orienter nettement vers la production de vins à très haut degré alcoolique et de colorants ; l'aramon est délaissé.

Le choix des porte-greffes constitue une grosse préoccupation afin d'éviter les errements survenus à la suite de la première reconstitution par l'emploi de franco-américains insuffisamment résistants au Phylloxéra.

Les maladies cryptogamiques ont occasionné peu de dégâts en 1926, cependant l'Oïdium a envahi quelques bas-fonds qui ont dû être traités au permanganate de potasse.

Par suite de l'extrême sécheresse qui persiste depuis trois ans, la production est en déficit de 40 % sur l'année 1925 et de 30 % sur la moyenne. Par contre les vins de 12 à 13 degrés sont courants, bien faits, ils sont très recherchés actuellement.

Dans toutes les communes viticoles de la région existe une cave coopérative groupant la plupart des petits propriétaires ; ces caves modernes, dirigées par des cavistes vinificateurs expérimentés, obtiennent des vins très réputés et très recherchés.

E.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 600 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 650 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 550 à » fr. ; Gros plant 1925, de 400 fr. à 450 francs. Muscadet supérieur 1926, » francs. 1° crus de 850 à 900 fr. ; 2° crus de 800 à 850 fr. Gros plant 1926, 1° de 550 à 600 fr. ; 2° crus de 500 à 550 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vin rosé 10 fr. à 11 fr. le degré.

Midi. — *Nîmes (11 octobre). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Aramon de plaine, de » fr. » à » fr. le degré. Costières, Clairette de 16 fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 15 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 850 à 860 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 470 à 480 francs. Trois-six de marc à 86°, 815 à 825 francs. Vins à distiller » fr. » à » francs le degré.

Montpellier (12 octobre). — Récolte 1926 : Sous-marc, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Logé 1926, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vin rosé de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 885 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (15 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 120 fr. à 150 fr. l'hectolitre ; vins rosés, de 135 fr. à 165 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 158 fr. à 176 fr. l'hectolitre Trois-six de vin, 86°, 875 à 900 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 625 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 850 à 860 francs. Eau-de-vie de marc, de 500 à 520 francs.

Pézenas (9 octobre). — Vins rouges 1926, 14 fr. » à 15 fr. » le degré ; Vins rosés 1926, de 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Blancs, 15 fr. » 16 fr. le degré. Clairette, de 15 à 16 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à 775 francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 octobre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux, de » fr. » à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (16 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 120 à 148 fr. l'hectolitre ; de 10 à 12°, de 148 à 168 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (16 octobre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de 120 fr. à 140 fr. ; de 10 à 11°, de 140 à 165 fr. l'hectolitre suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, 875 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 232 fr. 00 à 244 fr. 00 ; orges, 167 fr. à 173 fr., escourgeons, 152 fr. à 155 fr. ; maïs, 142 à 143 fr. » ; seigle, 181 à 188 fr. ; sarrasin, 182 fr. à 183 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 121 fr. à 135 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 191 fr. 88. — Buenos-Ayres, 182 fr. 40. — Chicago, 182 fr. 50. — Sons, 89 fr. 00 à 99 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 140 fr. ; jaune commune, de 85 à 90 fr. ; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr. ; chair blanche, du Midi, de 95 à 105 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 120 à 155 francs ; paille d'avoine, de 110 à 150 fr. paille de seigle, 120 à 155 fr. ; luzerne, 365 à 415 fr. ; foin, 320 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 167 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 158 fr. (Marseille) ; palmistes 119 fr. 00 ; de coprah, 155 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 875 à 900 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 350 fr. » à 352 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 13 fr. 50. — Veaux, 6 fr. » à 14 fr. 30. — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 9 fr. » à 15 fr. 50.

Crème de tartre 885 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11 17/2 à £ 12 14/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 204 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 392 à 397 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent, Pêches de 600 à 2.000 fr. — Raisins Midi blancs, de 300 à 650 fr. raisins noirs, de 280 à 380 fr. les 100 kg. — Pommes communes, de 200 à 300 fr. — Citrons d'Italie, 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 300 à 400 fr. les 100 kg. — Champignons, 1.100 à 2.000 fr. — Aubergines, 35 à 60 fr. le cent. — Epinards, 140 à 180 fr. les 100 kg. — Laitues 30 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 50 à 325 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 200 à 320 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 120 à 200 fr. — Poireaux, 250 à 350 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 250 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 500 à 2.000 fr. le cent. — Poires communes, 140 à 220 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 30 à 140 fr. le cent. — Endives belges, de 550 à 700 fr. — Noix vertes, de 450 à 550 fr. — Amandes vertes, 450 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 250 à 320 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 10 au samedi 16 octobre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	» »	9 »	» »	2
Lundi.....	18 »	4 »	11 »	2
Mardi.....	17 »	14 »	10. 5	»
Mercredi..	19 »	16 »	17. 5	»
Jeudi.....	20 »	10 »	15 »	1
Vendredi..	19 »	17 »	17 »	»
Samedi....	20 »	17 »	18. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	24 »	9 »	16. 5	4
Lundi.....	16 »	4 »	10 »	»
Mardi.....	17 »	10 »	13. 5	»
Mercredi..	18 »	15 »	16. 5	»
Jeudi.....	21 »	8 »	14. 5	14
Vendredi..	20 »	12 »	16 »	»
Samedi....	21 »	7 »	14 »	»
LYON				
Dimanche.	20 »	15 »	17. 5	1
Lundi.....	17 »	» »	» »	»
Mardi.....	20 »	10 »	15 »	»
Mercredi..	20 »	9 »	14. 5	»
Jeudi.....	23 »	12 »	17. 5	»
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	»
Samedi....	25 »	6 »	15. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	26 »	15 »	20. 5	»
Lundi.....	24 »	11 »	17. 5	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Mercredi..	25 »	12 »	18. 5	»
Jeudi.....	25 »	11 »	18 »	»
Vendredi..	27 »	13 »	20 »	»
Samedi....	26 »	11 »	18. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....10....	23 »	11 »	17 »	»
....11....	19 »	11 »	15 »	»
....12....	24 »	13 »	18. 5	»
....13....	» »	13 »	» »	»
....14....	24 »	9 »	16. 5	»
....15....	28 »	9 »	18. 5	»
....16....	31 »	9 »	20 »	»
NIMES				
....10....	25 »	13 »	19 »	1
....11....	» »	12 »	» »	»
....12....	22 »	» »	» »	»
....13....	24 »	13 »	18. 5	»
....14....	24 »	16 »	20 »	2
....15....	26 »	» »	» »	»
....16....	25 »	13 »	19 »	2
BORDEAUX				
....10....	22 »	13 »	17. 5	25
....11....	20 »	8 »	14 »	5
....12....	20 »	14 »	17 »	11
....13....	21 »	14 »	17. 5	»
....14....	21 »	14 »	17. 5	»
....15....	23 »	10 »	16. 5	4
....16....	24 »	10 »	17 »	»
NANTES				
....10....	20 »	8 »	14 »	3
....11....	17 »	9 »	11. 5	»
....12....	22 »	13 »	17. 5	1
....13....	19 »	16 »	17. 5	»
....14....	21 »	12 »	16. 5	1
....15....	» »	16 »	» »	1
....16....	22 »	17 »	19. 5	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.